INSTRUCTION

SUR

LES CHAMPIGNONS.

A NANTES,

DE L'IMPRIMERIE DE M.me MALASSIS, IMPRIMEUR DE LA PRÉFECTURE.

1809.

Le Maître des Requêtes, Membre de la Légion d'Honneur, Préfet de la Loire inférieure,

Ayant chargé MM. les Membres du Jury de Médecine de ce département de rédiger une Instruction sur la manière de reconnaître les bons champignons, croit devoir, pour l'utilité génerale, faire imprimer cette Instruction, qui lui a paru d'une rédaction claire, précise et à la portée de tout le monde.

Il offre ce témoignage de sa satisfaction à MM. les Membres du Jury de Médecine, en les priant d'agréer ses remercîmens particuliers.

DE CELLES.

INSTRUCTION
SUR
LES CHAMPIGNONS.

Les champignons, en général, offrent un aliment difficile à digérer : mangés en trop grande quantité, ou trop long-tems après qu'on les a cueillis, ou lorsqu'ils ont été cueillis trop avancés, ils peuvent causer des accidens fâcheux : quelques espèces sont essentiellement veneneuses, même lorsqu'elles sont mangées fraîches.

Pour répondre aux questions adressées au Jury par M. le Préfet, et pour garantir de méprises funestes les personnes qui ne connaissant pas parfaitement ces végétaux, ont l'imprudence d'en cueillir dans les bois ou dans les champs, nous allons d'abord indiquer les caractères généraux des mauvais champignons ; nous décrirons ensuite les espèces bonnes à manger, et ferons connaître en même-tems les espèces pernicieuses qui ont avec les bonnes quelques traits de ressemblance qui pourraient les faire confondre par des personnes inexpérimentées ou peu attentives.

Règles générales. On doit, en général, rejetter tous les champignons qui croissent sur le bois mort, ou pourri, ou sur des feuilles d'arbres, sur les fumiers, ou sur d'autres champignons : cette règle souffre une exception en faveur de l'*agaricus edulis sive campestris*, champignon ordinaire à feuillets roses, la seule espèce croissant sur couches qu'il soit permis de manger.

On rejettera tous les champignons qui ne seront pas pourvus d'un pied ou support bien distinct, ou d'un chapeau ou parasol bien formé.

Ceux dont le pied ou support ne serait pas attaché directement au centre du chapeau, mais à un point quelconque de son bord ou de ses côtés.

Ceux dont le dessous du chapeau serait garni de pointes, veines ou nervures distinctes, au lieu de feuillets ou tuyaux qu'on y remarque le plus ordinairement.

umération. Les champignons bons à manger, qui croissent sur le sol du département de la Loire inférieure, sont :

1.° Le cèpe ou bolet, *boletus bovinus* (Linné), *sive edulis* (Bulliard.)

2.° Le champignon ordinaire ou de couches,

agaricus { *edulis*, (Bulliard.) / *campestris*, (Linné.) / *arvensis*, (Schœff.)

3.° Le potiron, agaric couleuvré, *agaricus colubrinus*, (Bulliard.)

4.° Le mousseron, *agaricus mouceron*, *idem.*

5.° La chanterelle, *agaricus cantharellus*, *id.*

6.° Le farinet, ? { *agaricus eburneus*, / *agaricus ericetorum*, } *idem.*

7.° La clavaire coralloïde, *clavaria coralloïdes*, *idem.*

8.° La pezize oreille, *peziza auricula*, *idem.*

Description particulière.

Cèpe ou bolet. -- La seule espèce de ce genre qu'il soit permis de manger, est le bolet pied de bœuf, *boletus bovinus* (Linné), *boletus edulis* (Bulliard.) Bon cèpe.

La surface du chapeau est convexe, constamment de couleur de rouille de fer: le pied ou support est presque cylindrique, un peu renflé à sa partie moyenne, et un peu plus grêle à sa jonction au chapeau: la couleur des tubes ou tuyaux varie du blanc au jaune. La chair de ce champignon n'a rien de désagréable au goût ni à l'odorat, fraîche, elle conserve dans sa cassure la couleur blanche sans altération; cette espèce est d'un usage très-familier et fort recherchée dans ce département. Caractères

Il faut soigneusement rejeter les espèces de ce genre qui ont le chapeau diversement co- Mauvais cèpes.

loré, couvert d'aspérités, rugosités, de poils, pluche ou duvet; dont la surface est enduite de quelque substance ou liqueur visqueuse, gluante; dont la chair fraîche cesse d'être blanche lorsqu'on la rompt, et se colore subitement en bleu, verd, jaunâtre, etc.; dont le support est très-renflé à sa base.

Bons agarics. Champignon ordinaire, *Agaricus* { *arvensis.* *edulis.* *campestris.*

Caractères. On le trouve abondamment dans les pâturages et dans les friches, il croît aussi sur couche; il n'a point de bourse: son pied ou support, à-peu-près rond, plein et charnu, est garni d'un collet très-apparent; il s'implante au centre du chapeau qui est convexe et blanc en-dessus, et est garni en-dessous de lames ou feuillets de couleur de chair ou rose plus ou moins claire. — Ce champignon ne peut nuire que lorsqu'il est trop avancé ou lorsqu'on en mange excessivement.

Potiron, agaric couleuvré, *agaricus colubrinus.*

Caractères. Ce champignon est grand dans toutes ses parties: il a le pied tuberculeux, renflé à sa base, ce qui pourrait le faire confondre avec quelques champignons vénéneux; mais on le reconnaîtra facilement, parmi ces derniers, à son anneau courant sur le support, à la blan-

cheur constante de ses lames ou feuillets, à la forme conique ou seulement plane, mais jamais concave, de son chapeau qui est en même temps marqué de taches ou mouchetures grises plus ou moins foncées, et enfin au goût et à l'odeur qui n'ont rien de désagréable.

Agaric mousseron, *agacicus mouceron* (Bulliard.) Ce champignon est très-rare dans ce département, il croît au milieu de la mousse ou dans les friches gazonnées. Son support est plein, cylindrique, sans aucun renflement : on peut le tordre deux ou trois fois sans le rompre. — Le chapeau, de forme plus ou moins irrégulière, est constamment de couleur fauve, les feuillets ou lames un peu moins foncés; il acquiert en se séchant la mollesse et la souplesse d'une peau de gant. — Son odeur et son goût sont très-agréables.

Agaricus cantharellus, la chanterelle.

Le farinet, ? *agaricus eburneus*, *agaricus ericetorum*.

La clavaire coralloïdes, *clavaria coralloïdes*.

La pezize oreille, *peziza auricula*.

Ces quatre espèces de champignons, quoique bonnes à manger, sont peu répandues et encore moins connues dans ce département; elles ont d'ailleurs avec les champignons vénéneux des traits de ressemblance si nombreux,

et les caractères qui les distinguent sont si difficiles à saisir, que nous croyons qu'il est plus convenable d'en interdire absolument l'usage aux personnes qui manquent des connaissances précises pour en faire le choix avec discernement.

Caractères des mauvais agarics.

On doit soigneusement rejeter, dans le genre agaric ou champignon, toutes les espèces dont le chapeau ou parasol est concave en dessus et en forme d'entonnoir, et en même temps coloré en rouge pourpre, violet, bleu, noir ou vert;

Celles qui offrent à la base du pied ou support une bourse ou des fragmens d'une bourse, dans laquelle le champignon était renfermé avant son développement;

Les champignons dont la surface est couverte d'une sorte d'enduit ou liqueur visqueuse et gluante, dont la cassure rend un suc jaune ou laiteux;

Enfin ceux qui ont un goût amer, acre, brûlant, poivré ou piquant, acide, etc.

Accidens causés par les champignons.

Indigestion.

Les personnes qui ont mangé avec excès des champignons, reconnus bons, ou les ont employés trop long-temps après qu'ils ont été cueillis, éprouvent des indigestions plus ou

moins graves, dont les symptômes sont assez vulgairement connus. Le traitement dans ces cas consiste à débarrasser l'estomac et l'intestin des produits de l'indigestion par les boissons abondantes d'eau chaude, d'infusions de thé, de fleurs de tilleul, de fleurs de camomille, par le vomissement que l'on excite, soit par le chatouillement de la base de la langue avec le doigt ou avec les barbes d'une plume, soit par l'usage d'une eau émétisée (un grain d'émétique dans une pinte d'eau tiède, à prendre par verrées de demi-heure en demi-heure), les lavemens d'eau pure, d'infusions de fleurs de camomille sont bien indiqués.

Empoisonnement.

Les accidens causés par l'indigestion des champignons malfaisans sont d'une importance bien plus grave : tels sont les nausées, les envies de vomir, des efforts pour vomir sans évacuation, avec defaillance, anxiétés, sentiment d'oppression, de suffocation, soif ardente, constriction, resserrement de la gorge avec douleur plus ou moins vive dans la région de l'estomac, quelquefois des vomissemens fréquens et violens, des selles abondantes, noirâtres, sanguinolentes, accompagnées de coliques, tenesme, gonflement et tension douloureuse du ventre ; dans d'autres cas, au contraire, il y a rétention de toutes les éva-

cuations, rétraction et enfoncement de l'ombilic ou nombril.

A ces premiers symptômes se joignent bientôt des accidens plus graves, tels que la pesanteur de tête, les vertiges, le délire, la stupeur, l'assoupissement, la léthargie, des crampes douloureuses, des convulsions aux membres et à la face, le froid des extrémités et la faiblesse du pouls, la mort vient enfin plus ou moins rapidement terminer les angoisses du malade. La marche, le développement et l'intensité des accidens offrent quelque différence suivant l'espèce des champignons, la quantité que l'on a mangé, et la vigueur ou la faiblesse de la constitution du sujet.

Quelquefois les accidens se déclarent presque immédiatement après le repas : le plus ordinairement ils ne surviennent qu'après dix ou douze heures.

Traitement. Dans tous ces cas, la première indication qui se présente est de débarrasser l'estomac, et de procurer la sortie des champignons vénéneux ; ainsi on excitera le vomissement en faisant boire beaucoup d'eau chaude ou d'infusion de thé, on chatouillera la base de la langue, l'isthme du gosier avec les barbes d'une plume huilée. Si on est appelé dès les premiers instans, on pourra même employer

l'émétique en lavage, auquel on associera quelque sel neutre pour évacuer en même temps l'intestin; on aura recours aux lavemens légèrement purgatifs, avec la casse, le séné, etc.

Dans quelques cas les accidens marchent très-rapidemment et acquierrent, en peu de temps, une intensité effrayante; il faut alors être très-réservé dans l'emploi des évacuens actifs, de crainte d'augmenter l'irritation, et de décider l'inflammation de l'estomac et de l'intestin : on doit s'en tenir aux boissons mucilagineuses, adoucissantes, telles que le bouillon léger de veau ou de poulet, l'émulsion, la solution de gomme arabique ou adragante, l'huile d'amandes douces, etc., et faire promptement appeler un médecin qui déterminera le traitement et le modifiera suivant les circonstances.

Nantes, le 15 juillet 1809.

Les membres du Jury de Médecine du département de la Loire-Inférieure et Pharmaciens-Adjoints,

L. PALOIS, *D.-M.*; FOURÉ, *D.-M.*; HECTOT; P. DANET; GODEFROY; BOISTEAUX.